ВЕЧЕРЯ

Коледна питка за деца

Домашна коледна питка - мека, златиста и леко подсладена с мед. Просто, истинско парче уют за празничната маса, подходящо за деца над 1 година. Тази питка не е постна, защото в нея има яйце и кисело мляко. За Бъдни вечер в категорията „Коледни“ ще намерите сърми, мусака и други постни ястия.

Подготовка: 25 мин **Готвене:** 95 мин **Общо:** 120 мин **Порции:** 8
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Средно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен, Ядки, Сусам

Съставки

- 500 гр. брашно по избор - по възможност пълнозърнесто или типово, но може и бяло
- 1 пакетче суха мая или 20 гр. прясна мая
- 1 ч.ч. топло мляко (може и ядково мляко)
- 3 с.л. зехтин или разтопено масло
- 1 с.л. мед (по желание, само над 1 година, медът също е добавена захар)
- 1 ч.л. сол
- 1 яйце (за тестото)
- 1 жълтък + 1 с.л. прясно мляко за намазване отгоре
- 1/3 ч.ч. кисело мляко
- 1 ч.л. ябълков оцет (за допълнителна мекота на тестото)
- Сусам, смляно ленено семе или маково семе за поръсване
- Сушени плодове - кайсии, смокини или стафиди, ситно нарязани

Начин на приготвяне

1. Подготовка на маята: Ако използвате прясна мая, разтворете я в топлото мляко заедно с меда и оставете да шупне за 10 минути. Ако използвате суха мая, смесете я директно с част от брашното, а меда (по желание) разбъркайте в топлото мляко.
2. Замесване на тестото: В голяма купа смесете брашното и солта. Добавете млякото с маята, яйцето, киселото мляко, ябълковия оцет и зехтина (или маслото). Замесете меко тесто. Ако е необходимо, добавете още малко брашно. Тестото трябва да бъде еластично и нелепнещо. Накрая вмесете ситно нарязаните сушени плодове.
3. Първо втасване: Покрийте тестото с чиста кърпа и го оставете на топло място за около 1 час, докато удвои обема си.
4. Оформяне на питката: Разделете тестото на равни топки (около 7-9 броя) и ги подредете в кръгла тава, застлана с хартия за печене. Подредете ги така, че да наподобяват венец.

5. Второ втасване: Оставете оформената питка да втаса отново за 20-30 минути.
6. Намазване и декориране: Намажете питката с разбит жълтък и мляко. Поръсете със сусам, смляно ленено семе или маково семе за допълнителен завършек.
7. Печене: Загрейте фурната на 180°C. Печете питката за около 30-35 минути или до златисто. Проверете задължително с клечка дали е готова отвътре.

Съхранение

- Съхранявайте коледната питка в хладилник в затворен контейнер до 3 дни. Преди сервиране затоплете леко във фурна (160°C, 10 минути) и охладете до топла температура.
- Питката е най-вкусна първите 24 часа след печене. За по-дълго съхранение избягвайте влажни места, тъй като кората може да омекне.

Замразяване

- Замразете нарязаната питка в пластмасова торбичка с изпуснат въздух до 1 месец. Размразете в хладилник през нощта и затоплете във фурна преди сервиране.
- Запакувайте цялата питка (увита в хартия за печене) за замразяване, за да запазите мекотата. Замразяването е подходящо до 3-4 седмици.

Съвети

- Можете да приготвите питката заедно с децата, за да видят как се прави празнична храна у дома.
- Поднесете питката с малко мед (медът също е добавена захар) или сирене: тя ще направи празника ви още по-специален.